

JADŁOSPIS - MAJ 2024

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p>13.05.2024 <u>Śniadanie</u> Chleb pszenno-żytni(1) Masło(7) Serek śmietankowy Almette(7) Polędwica drobiowa(1,9,10,11) Pomidorki koktajlowe Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Kawa Inka (1) Mleko(7)</p> <p><u>Zupa</u> Pomidorowa z makaronem (1a, 3, 7, 9)</p> <p><u>II danie</u> Rissotto z kurczakiem i warzywami Kompot z czarnej porzeczki</p> <p>Patera warzyw: marchew, ogórek kiszony</p> <p><u>Deser</u> Jabłko</p>	<p>14.05.2024 <u>Śniadanie</u> Płatki ryżowe Mleko(7) Żurawina suszona (12) Chleb z ziarnami (1) Masło(7) Sałatka jarzynowa Ogórek zielony Pomidor Sałata Szcypiorek Herbata wiosenna owocowo-ziołowa o smaku cytrusowym</p> <p><u>Zupa</u> Krupnik ryżowy (9)</p> <p><u>II danie</u> Kotleciki „Szu – szu” (3, 7) Ziemniaki z koperkiem Kompot wieloowocowy</p> <p>Patera warzyw: papryka, kalarepka</p> <p><u>Deser</u> Smoothie z banana, truskawki</p>	<p>15.05.2024 <u>Śniadanie</u> Masło(7) Parówki z szynki z bułką Hot dog (1a) Chleb razowy (1a, b) Pasta warzywna Szynka konserwowa (1,9,10,11) Ketchup Pomidor Sałata Szcypior Ogórek świeży Herbata z cytryną</p> <p><u>Zupa</u> Fasolowa (9)</p> <p><u>II danie</u> Pulpety rybne w sosie śmietanowym (1a, 3, 4, 7) Frytki Surówka z ogórka kiszzonego i papryki Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Deser</u> Kaszka manna własnego wyrobu (7)</p>	<p>16.05.2024 <u>Śniadanie</u> Bagietka (1a) Chleb razowy (1a, b) Masło(7) Pasta z soczewicy i pestek dyni z suszonymi pomidorami i ziołami Kiełbasa żywiecka podsuszana (1,9,10,11) Ogórek kiszony Papryka czerwona Sałata Szcypiorek Herbata z dzikiej róży z hibiskusem</p> <p><u>Zupa</u> Koperkowa (1a, 7, 9)</p> <p><u>II danie</u> Zraziki drobiowe z warzywami (1a, 3, 7) Kasza gryczana Surówka z sałaty lodowej z warzywami (7) Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Deser</u> Sałatka owocowa posypana granolą</p>	<p>17.05.2024 <u>Śniadanie</u> Chałka (1a) Chleb razowy (1a, b) Masło(7) Pasta jajeczna (3,7) Dżem truskawkowy Szcypiorek Sałata Pomidorki koktajlowe Rzodkiewka Kakao Mleko(7)</p> <p><u>Zupa</u> Jarzynowa z groszkiem (1a, 7, 9)</p> <p><u>II danie</u> Naleśniki z twarogiem polane sosem śmietanowo – malinowym (1a, 3, 7) Sok wieloowocowy Sok wielowarzywny</p> <p>Patera warzyw: marchew, ogórek kiszony, papryka, kalarepka</p> <p><u>Deser</u> Galaretka owocowa</p>

W związku z załącznikiem II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. informujemy, że w produktach wykorzystywanych do przygotowania posiłków dla dzieci, znajdują się substancje mogące powodować alergie lub reakcje nietolerancji pokarmowej.

Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji

1. Zboża zawierające gluten, tj. m.in: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz
 - a). Pszenica
 - b). Żyto
 - c). Jęczmień
 - d). owies
 - e). Orkisz
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne(arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy: laskowe, włoskie, nerkowca; pistacje
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin
14. Mięczaki

W związku z powyższym w jadłospisie przy poszczególnym daniu lub produkcie zostały podane cyfry, które oznaczają jakie alergeny mogą wystąpić w przygotowywanych posiłkach.